

**\*\* VEGETARISK MENU \*\***

**4 DELEVENLIGE SERVERINGER**

**750**

**HEAT 1**

**Tapiokachips** : avocadodip

**Shiitakesvampe** : shiitakesvampe i tempura - gomadressing

(Allergener: Gluten, æg, sesamfrø) - *Kan Laves vegansk*

**Tom Kha Gai-suppe** : kejserhatte - tomat - koriander

**Friske Rispapirruller** : daikon - agurk - peanuts - chilimayo

(Allergener: Jordnødder, soya, sesamfrø)

**HEAT 2**

**Crispy Onions** : friterede forårsløg - tomatpulver - wasabimayo

(Allergener: Æg) - *Kan Laves vegansk*

**Dim Sum** : dumpling med kål & ingefær - dashi med chiliolie

(Allergener: Gluten)

**Veggie Cha Gio** : forårsrulle - confiteret græskar - five spice - blommedip

(Allergener: Gluten)

**Papayasalat** : papaya - grøn mango - lime - chili

(Allergener: Jordnødder)

**HEAT 3**

**Veggie Bao** : østershatte - hoisin - pickles - peanutbutter

(Allergener: Gluten, æg, soya) - *Kan Laves vegansk*

**Green Curry** : cremet kokosmælk - kaffir lime - aubergine - hellig basilikum

**Cucumber Smash** : agurk - sesam - riseddike - soya

(Allergener: sesamfrø)

**Japanese Rice Bowl** : dampede ris - marineret æggeblomme - hvid soya - svampe - forårsløg

(Allergener: Æg, soya)

**HEAT 4**

**Hvid Chokolademousse** : passionssorbet - ristet sesam - hibiscus

(Allergener: Æg, laktose, sesamfrø) - *Kan Laves vegansk*

**HANZŌ**

\*\* DRIKKEMENU \*\*

VINMENU 250 // COCKTAILMENU 325

VINMENU

250

HEAT 1 : RIESLING KABINETT, Clemens Busch, Mosel, Tyskland

HEAT 2 : VERDEJO 'BASA RUEDA', Telmo Rodriguez, Rueda, Spanien

HEAT 3 : CHARDONNAY, Lander-Jenkins, Californien, USA

eller PINOT NOIR, Longford Estate, Californien, USA

HEAT 4 : NOBLE SEMILLON 'Botrytis Selection' - Colchauga Valley, Chile

COCKTAILMENU

325

HEAT 1 : HANZO ROYAL : Ki no bi gin - citron - basilikum - champagne

HEAT 2 : PLUMMY DAIQURI : Hvid rom - blomme soju - mynte - lime

HEAT 3 : MAO GINGER : Økologisk mørk rom - ingefær - citrongræs

HEAT 4 : TONGA ESPRESSO MARTINI : Vodka - kahlua - tongabønnesirup - espresso

HANZŌ